Ganzes Grillhuhn mit Taboulé

90—110 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Huhn ganz
6 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Grill Geflügel
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Für das Taboulé

400 g	Bulgur
0.5 Stk.	Gurke
200 g	Cherrytomaten
1 Stk.	Zwiebel gelb
40 g	Petersilie frisch
20 g	Minze frisch
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Sonnenblumenöl mit der Grill Geflügel Gewürzmischung vermischen und damit das ganze Huhn von allen Seiten gut einreiben. Anschließend kurz ziehen lassen.
2. Zubereitung auf dem Grill: Auf einem Huhnbräter für ca. 80 Minuten bei geschlossenem Deckel bei 160°-180° C grillen.
   Zubereitung im Backofen: Huhn für eine Stunde bei 220° C Ober-/Unterhitze in einer Backofenform im Backofen grillen. Falls es zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
3. Bulgur für zehn Minuten in einem Topf mit gesalzenem Wasser köcheln.
4. Gurke schälen, längs vierteln und die Kerne entfernen. In kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten vierteln. Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie und Minze grob hacken. Jetzt den Bulgur abseihen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebel, Gurke und Cherrytomaten vermengen. Salzen und pfeffern.
5. Taboulé auf einer Platte anrichten, das Grillhuhn darauf platzieren und servieren.